

**TIPO**

Tinto con 20 meses de barrica.

**VARIEDADES UVAS**

Tempranillo.

**VINIFICACIÓN**

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20/25 días aprox. a una temperatura de 25° C. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas de roble francés durante 20 meses.

**NOTAS DE CATA**

De color cereza granate muy cubierto es muy intenso y complejo en nariz, con frutas negras (moras, ciruelas) muy maduras y tonos minerales.

Nos ofrece una boca untuosa, potente y rotunda, con estructura y carnosa, pero a la vez equilibrada, con taninos dulces redondos y amplios. Muy elegante y sabroso, goloso y con un largo final Rejón es un vino que trasmite a través del viejo viñedo del que procede, la elegancia, la serenidad y la complejidad de un gran vino.

**MARIDAJE**

Este vino es ideal para acompañar guisos potentes, arroces con carne de caza, carnes rojas a la parrilla, asados de cordero, cerdo y buey. Caza mayor, chacinas especiadas y quesos muy curados.

**CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 15.5° vol.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*